

# LOUIS MICHEL & FILS



## Ils en parlent...

Allen Meadow (2016) - **92**

John Gilman (2016) - **93+**

Tim Atkin MW (2016) - **93**

Bettane+Desseauve (2016) - **15,5**

RVF (2016) - **15,5**

Robert Parker (2016) - **92**

Decanter (2016) - **95**

## Chablis Premier Cru **Montée de Tonnerre**

Situé sur la rive droite du Serein, rive des Grands Crus, le Montée de Tonnerre est certainement le plus prestigieux et recherché des Premiers Crus de Chablis. Les sols sont à la fois profonds, fertiles et bien drainés. L'espace aéré et l'orientation Sud-Ouest offrent une situation particulièrement lumineuse et confèrent au vin un côté solaire. C'est l'expression même du mariage réussi entre le sol et le climat: des vins puissants à la fois complexes et équilibrés.

Ne dit-on pas parfois que la Montée de Tonnerre est le 8<sup>ème</sup> Grand Cru ?

### **Terroir**

Kimmeridgien. Rive Droite, nombreuses marnes à huitres fossiles, sol assez collant, peu profond, très riche en cailloux de calcaire. Pente modérée, mais régulière. Exposition Sud-Ouest, chaud et ensoleillé.

### **Cépage**

Chardonnay

### **Année de plantation**

1974

### **Vinification**

Sans levures ajoutées, fermentations longues par levures indigènes, en cuves thermorégulées. Fermentation malolactique spontanée.

Elevage de 12 à 16 mois. En cuve inox exclusivement, avec le moins de manipulation possible. Stabulation longue par froid modéré. Collage si nécessaire à la bentonite.

Une seule filtration légère réalisée à la mise en bouteille.

### **Bouchage**

Liège naturel

### **Garde**

8 à 15 ans

### **Dégustation**

Servi entre 12 et 14°C, il doit être aéré, voire carafé avant dégustation.

Après aération, ce vin présente un équilibre parfait entre fraîcheur minérale et fruits très murs. La bouche est chaleureuse, salivante et iodée, avec une finale épicée de cannelle.

Louis Michel & Fils

9, bd de Ferrières - BP 40 - 89800 Chablis - France - [www.louismicheletfils.com](http://www.louismicheletfils.com)